



MENU AUTUNNALE

ANTIPASTI STARTERS

*Fagottino con gamberoni su vellutata di piselli**
Fresh puff pastry filled with king prawns on peases cream
Fr. 21.-

Carpaccio di bresaola con carciofi freschi e scaglie di Grana
Dry beef "Carpaccio" with artichokes and Grana cheese
Fr. 18.-

Prosciutto di cinghiale con crostone rustico
Boar ham served with crouton of home made bread
Fr. 18.-

PRIMI PIATTI PASTA DISHES

*Paccheri freschi con polpa di granchio e pesto di agrumi**
Home made "Paccheri" with stone crab meat and citrus pesto
Fr. 21.-

*Tagliolini al nero di seppia con gamberi, zucchine e zafferano**
Black tagliolini pasta with shrimps, zucchini and saffron
Fr. 24.-

Tortelli di zucca al burro versato
Pumpkin tortelli with parmesan cheese, butter and sage
Fr. 21.-

Provenienza carni: Svizzera, Francia, Uruguay / Origin of the meat: Switzerland, France, Uruguay

** il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / product may be frozen at the origin*



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Cernia in crosta di patate su crema di zucca
Grouper filet on potatoes crout and pampkin cream
Fr. 33.-

*Gamberoni in pastella di castagne con salsa tartara**
King prawns in chestnut flour with tartar sauce
Fr. 36.-

Filetto di manzo in pasta fillo con paté di fegato di vitello
Beef tenderloin in flaky pastry with liver pâté
Fr. 39.-

DESSERT

Semifreddo del giorno
Parfait of the day
Fr. 9.-

Carpaccio di ananas fresco
Pineapple "carpaccio"
Fr. 9.-

Sofficiona al limone
Lemon and almonds tart
Fr. 9.-

Selezione di sorbetti
Selection of sorbets
Fr. 9.-

Provenienza carni: Svizzera, Francia, Uruguay / Origin of the meat: Switzerland, France, Uruguay

** il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / product may be frozen at the origin*